

BRUSCHETTA DE NATAL

INGREDIENTES

1 linguiça de pernil
1 pitada de pimenta calabresa
1 pitada de alho picado
1/2 tomate
2 colheres (sopa) de azeite
manjeriço a gosto
1 pitada de alecrim
1 pão italiano
muçarela a gosto
parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pão italiano em fatias de aproximadamente 2 a 3 centímetros.

Cozinhe a linguiça de pernil em água fervendo por 10 minutos.

Pique a linguiça cozida em pedaços (o menor possível, sem que elas fique moída).

Pique o tomate como em um vinagrete.

Misture o tomate com o azeite, a pimenta, o alho, o manjeriço e o alecrim em um pote e deixe repousar por 5 minutos.

Distribua a mistura sobre as fatias dos pães, cubra tudo com a muçarela e depois salpique o parmesão ralado por cima.

Asse por 5 minutos em fogo médio.

Regue com um fio de azeite (não abuse do azeite para não amolecer o pão).

Asse por mais 2 minutos em fogo alto e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19038-bruschetta-de-natal.html>